

LA CAVE A JAMBON vous propose ...

Charcuteries & Fromages

Jambon de Bellota (Pata Negra). <i>Affinage 36 mois minimum</i>	22,00
Assortiment Bellota (jambon ou paleta, chorizo et saucisson)	16,00
Jambon Serrano. <i>Affinage 17 mois minimum</i>	10,00
Assortiment Serrano (jambon, lomo, chorizo ou longanisse)	10,00
Carpaccio de bœuf affiné « Cecina », olives et amandes	11,00
Assortiment Fromages Artisanaux au Lait Cru (Manchego, Brebis, ...)	10,00
Assortiment Fromages / Charcuterie	10,00

BELLOTA : jambon issu de cochons élevés en plein air et nourris de pâturages naturels et céréales, puis exclusivement de glands les derniers mois de leur vie. ...

SERRANO : jambon issu de cochons élevés dans des étables et alimentés essentiellement à base de granulés et céréales.

Nuestras Tapas Frias _ servi froid

Salpicon de pulpo y marisco : salade de poulpe et fruits de mer mariné	7,50
Ensaladilla russa à la ventrèche de thon	7,50
Esqueixada : salade de morue à la catalane, crudités & persillade	8,50
Trempo Mallorquin : salade de thon et crudités	7,50
Boquerones : anchois marinés à l'huile d'olive et au vinaigre	7,50
Filets d'anchois de Cantabrie à l'huile d'olive	8,50

Tostas (tartines) _ servi chaud

Mallorquina : soubressade, fromage, filet de miel, herbes	6,00
Zarauz : poivron grillé, fromage de brebis, filets d'anchois marinés	6,00
La Dehesa : jambon ibérique, fromage, beurre à la truffe	7,50
Pan con tomate (<i>servi froid</i>)	3,80

Nuestras Tapas Calientes _ servi chaud

Pièce de pluma ibérique 100% Bellota extremadura, poivrons & patates au four	12,00
Croquetas x 4 (cecina/jambon)	5,00
Chorizitos (mini chorizos grillés au vin blanc)	5,00
Chocos : seiches frites, citron, persil, alioli	7,50
Poulpe à la Gallega, huile d'olive et paprika doux	8,00
Buñuelos de bacalao : beignets de morue	6,50
Riz à l'encre de seiche et petits calamars farcis	7,50
Artichauts frits, copeaux de bellota, éclats d'amandes et sauce bodega	7,50
Tortilla Espagnole	4,90
Piments verts frits de Aguinaga D.O.	6,90
Pimientos de cristal asados : poivrons grillés, huile d'olive, ail et persil	5,00
Patatas bravas : sauce bravas ou aioli	4,70

FORMULE pour 2, La Cave à Jambon DECOUVERTE

6 tapas 47,50

6 tapas + 1 bouteille de Vin* Rouge D.O. Rioja 71,50

Jambon de Bellota (Pata Negra). *Affinage 36 mois minimum*

Mallorquina

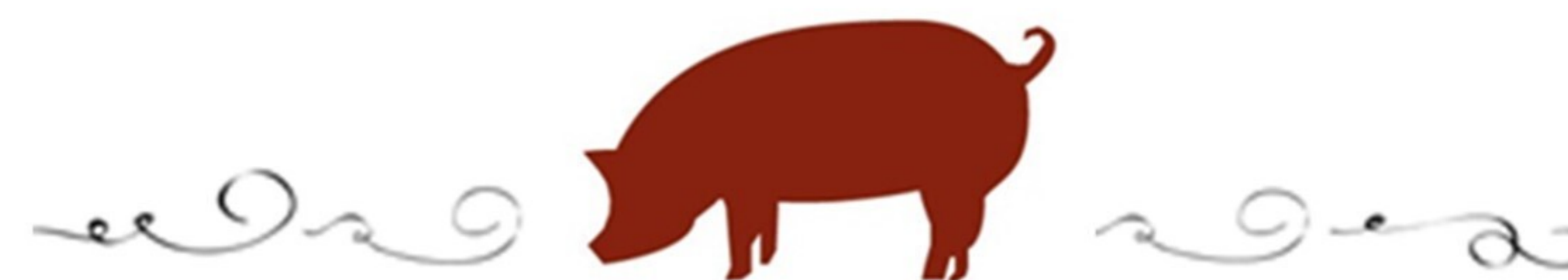
Croquetas

Chocos : seiches frites, citron, persil, alioli ou Ensaladilla russa

Tortilla

Pan con tomate

* *Lealtanza Crianza ou El Pacto Bio (+5€)*



¡ BUEN PROVECHO !

La cave de LA CAVE ...

Vins Rouges

	Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
Capitosa – D.O Rioja 2019/20		20,00
Lopez de Haro Crianza – D.O Rioja 2018/19	3,90	22,50
Lopez de Haro Reserva – D.O Rioja 2016/17		29,00
Lopez de Haro Gran Reserva – D.O Rioja 2011/12	7,50	41,50
Matsu "El Picaro" – D.O Toro 2019/20		23,50
El Pacto très vieilles vignes BIO – D.O Rioja 2018/19	5,50	29,50
Lealtanza Crianza – D.O Rioja 2018/19		24,50
Lealtanza Crianza Unico – D.O Rioja 2014/15		33,00
Lealtanza Reserva Familia – D.O Rioja 2012/13		49,00
Château Revelette gamme Château BIO - AOP Coteaux d'Aix 2020/21		35,00
Angueiroun cuvée Réserve BIO - AOP Côtes de Provence 2020/21		39,00

Crianza : 3 ans en fût
Reserva : 5 ans en fût
Gran Reserva : + de 6 ans en fût



Vins Blancs

Lealtanza D.O Rioja	3,70	21,00
Ours Blanc		19,00
Château Revelette gamme Château BIO - AOP Coteaux d'Aix		35,00
Angueiroun cuvée Réserve BIO - AOP Côtes de Provence		39,00

Vins Rosés

Elephant Rose AOC Luberon	3,70	20,00
Angueiroun cuvée Réserve BIO - AOP Côtes de Provence		33,00
Château Revelette gamme Château BIO - AOP Coteaux d'Aix		35,00

Les Bulles

	Verre	Bouteille (75cL)
Cava « Bulles Catalanes » Brut Francesc Ricart V Champagne Moët & Chandon	4,00 /12cL	22,00 75,00



Apéritifs et Digestifs

Manzanilla, Fino, Moscatel (3cL)	4,00	
Vermouth blanc/rouge (3cL)	4,00	
Limoncello, Liqueur de pomme	4,00	

Sangria MAISON

Verre ou pichet 25cl / 1L	3,80	15,50
---------------------------	------	-------



Bières (33cL)

San Miguel	4,30	
MICA - bière artisanale Blonde, I.P.A.	6,00	
Moritz - Barcelona	4,50	



Sans alcool

Sodas (Coca, Coca zéro, Perrier)	2,50	
Jus de fruits (Fraise, Ananas, Abricot, Tomate...)	3,00	
Café	1,50	

Desserts de la casa (fait maison)

Panna Cotta española au turrón (nougat)	5,50
Crème catalane « à la maria » et noisettes toastées	5,50
Tarta de queso (fromage bleu, confiture de myrtilles, noix concassées)	5,50
Mousse au chocolat sur son crumble de biscuit chocolat	5,50
Tiramisu turrón speculoos nutella	6,50

Tous nos desserts sont entièrement fait maison. Certains desserts victimes de leur succès peuvent parfois être en rupture de stock, notamment le tiramisu, vous pouvez les réserver au début du repas par précaution si vous le souhaitez.

Pour le Déjeuner du midi ...

PLAT DU JOUR	12,00
SANDWICH à emporter	
Bellota Pata Negra	8,00
Serrano	6,00
Longanisse / Saucisson	6,00
Fromage Manchego	6,00
<i>Formule sur place*</i> Sandwich + Boisson + Dessert	13,00
<i>Formule à emporter*</i> Sandwich + Boisson	8,00

**supplément 2€ pour Sandwich Bellota, bière Moritz/S.Miguel*

LA CAVE À JAMBON vous propose un choix de tapas varié, fait maison, et à partir d'ingrédients choisis avec soin, gages de qualité et de saveur.

Le saviez-vous ? Vous pouvez acheter certaines de nos matières premières dans notre partie épicerie (jambons entiers/à la coupe, charcuterie, fromages, conserves gourmet, vins ...).

Pensez à nous pour vos repas de groupes, anniversaires. Nous avons des salles/espaces privatisables, avec différentes installations possibles (grande table carrée, debout mode buffet ...), pour groupes de 15 à 40 personnes environ.

Ouvert du LUNDI au SAMEDI 10h - minuit NON-STOP. Live musique le mardi soir.

LA · CAVE · À · JAMBON

VENTE · · RESTAURATION



iii LA CAVE A JAMBON, tout y est bon !!!

Du jambon comme vous n'en avez jamais mangé ...